



**CHAMPAGNE**  
**Krug World of Craft**  
**celebra i 5 ingredienti**

**FOOD&BEVERAGE**  
**Mensile**  
**FB Editoriale**  
**Tiratura: 60.000 copie**

**NAPOLI**

# La piazza Mercato riparte con Bro

Federica Belvedere

Estetica e sostanza per la nuova pizzeria dei fratelli Tutino. Storia e sapori napoletani s'intrecciano per un'offerta in cui, in stagione, trionfano peperoncini verdi, zucchini e fiorilli, melanzane, tonno e alici di Cetara



**In piazza Mercato, la piazza di Masaniello, i fratelli Tutino hanno aperto la pizzeria Bro, abbreviazione di brother, fratello, affidata ai due fratelli Cirò e Antonio che si sono fatti le ossa al forno e al banco negli altri locali di questa famiglia arrivata ormai alla quinta generazione di pizzaioli**

**P**iazza Mercato è uno dei luoghi simbolo di Napoli. Pagine importanti di storia sono state scritte su questa piazza che è tra le più grandi della città: sede del mercato cittadino ai tempi degli Angioini, venne inglobata all'interno della cinta muraria in epoca aragonese, periodo in cui cominciarono a sorgere edifici abitativi accanto alle chiese già presenti (quella di Sant'Eligio e quella del Carmine). Nel 1647 è qui che si svolse la prima grande rivolta popolare contro i Vicerè spagnoli capeggiata da Masaniello. Qui si compivano le esecuzioni capitali, da Corradino di Svevia ai martiri della rivoluzione partenopea del 1799. Per anni la piazza è stata lasciata all'incuria e con un progetto di recupero e valorizzazione che procede a singhiozzo, ma che sta portando alla luce la bellezza e l'energia di questo angolo di Napoli. Tra i primi a credere nella rinascita del quartiere e a investire è stata la famiglia Tutino, pizzaioli da cinque generazioni, che a fine 2019 ha inaugurato proprio in piazza, al confine tra quella del Carmine e piazza Mercato, una pizzeria che punta a essere un riferimento, non solo in questo quartiere. L'insegna riporta a chiare lettere il nome: *Bro di Cirò e Antonio Tutino*. *Bro* come fratello, dallo slang americano, perché Cirò e Antonio sono i due giovani fratelli che hanno dato vita, in questa piazza antica e popolare, a uno spazio contemporaneo, progettato in ogni

più piccolo dettaglio per dare un'esperienza di pizza che coniuga estetica e sostanza. Un progetto che guarda lontano, giovane ma con alle spalle un solido bagaglio di esperienze. Figli di Michele Tutino, Cirò e Antonio, rispettivamente classe 1992 e 1998, rappresentano la quinta generazione di una famiglia storica di pizzaioli napoletani. Nonno Cirò, con il fratello Giuseppe, dal 1960 sforna pizze a Porta Nolana, cuore verace della Napoli più popolare. Papà Michele gestisce invece la pizzeria *Tutino Galante* a San Giorgio a Cremano, immediata periferia est della città, dove Cirò e Antonio si sono formati, prima al forno e poi al banco, proprio come vuole la tradizione. Ma la storia dei Tutino comincia ancora prima, con Giuseppe Tutino (nonno di Cirò e Giuseppe), padre di Michele che sposò Nunzia, appartenente alla famiglia dei pizzaioli Marigliano, che faceva la pizza "ogge a otto" ovvero con quel sistema di credito per il quale l'avventore poteva sfamarsi e pagare la settimana successiva. Nella pizzeria di Porta Nolana si mangia ancora la "pizza a libretto", il più tipico street food napoletano. *Bro* fa un passo avanti, azzarda design e linguaggi contemporanei, punta all'estetica, anche all'estetica, perché la sostanza c'è. Se nel piatto arriva la buona pizza verace napoletana, sapienza e ricetta custodita da cinque generazioni dai

## La piazza Mercato riparte con Bro

Federica Belvedere

Estetica e sostanza per la nuova pizzeria dei fratelli Tutino. Storia e sapori napoletani s'intrecciano per un'offerta in cui, in stagione, trionfano peperoncini verdi, zucchini e fiorilli, melanzane, tonno e alici di Cetara

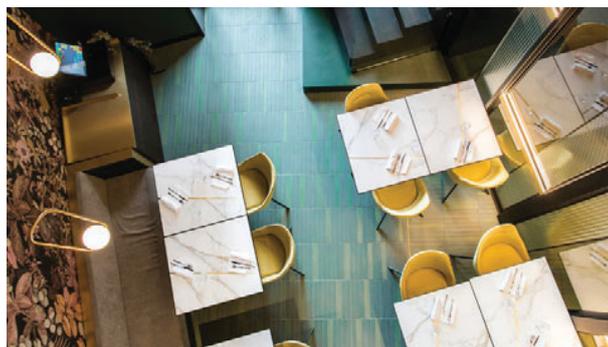


**P**iazza Mercato è uno dei luoghi simbolo di Napoli. Pagine importanti di storia sono state scritte su questa piazza che è tra le più grandi della città: sede del mercato cittadino ai tempi degli Angioini, venne inglobata all'interno della cinta muraria in epoca aragonese, periodo in cui cominciarono a sorgere edifici abitativi accanto alle chiese già presenti (quella di Sant'Eligio e quella del Carmine). Nel 1647 è qui che si svolse la prima grande rivolta popolare contro i Vicerè spagnoli capeggiata da Masaniello. Qui si compivano le esecuzioni capitali, da Corradino di Svevia ai martiri della rivoluzione partenopea del 1799. Per anni la piazza è stata lasciata all'incuria e con un progetto di recupero e valorizzazione che procede a singhiozzo, ma che sta portando alla luce la bellezza e l'energia di questo angolo di Napoli. Tra i primi a credere nella rinascita del quartiere e a investire è stata la famiglia Tutino, pizzaioli da cinque generazioni, che a fine 2019 ha inaugurato proprio in piazza, al confine tra quella del Carmine e piazza Mercato, una pizzeria che punta a essere un riferimento, non solo in questo quartiere. L'insegna riporta a chiare lettere il nome: *Bro di Cirò e Antonio Tutino*. *Bro* come fratello, dallo slang americano, perché Cirò e Antonio sono i due giovani fratelli che hanno dato vita, in questa piazza antica e popolare, a uno spazio contemporaneo, progettato in ogni



**In piazza Mercato, la piazza di Masaniello, i fratelli Tutino hanno aperto la pizzeria Bro, abbreviazione di brother, fratello, affidata ai due fratelli Cirò e Antonio che si sono fatti le ossa al forno e al banco negli altri locali di questa famiglia arrivata ormai alla quinta generazione di pizzaioli**

**FOOD&BEVERAGE**  
**Mensile**  
**FB Editoriale**  
**Tiratura: 60.000 copie**



Il locale, elegante e con finiture di pregio, si articola su due livelli per 160 metri quadrati e 60 coperti. **Ciro e Antonio Tutino** hanno realizzato una carta delle pizze che fonde tradizione e contemporaneità nella quale trionfano storia e sapori napoletani. **Peperoncini verdi, zucchini, fiorilli e melanzane** sono alcuni degli ingredienti di pizze che spiccano anche per creatività

Tutino, lo spazio strizza l'occhio a materiali e finiture di pregio: marmo calacatta oro, ottone, pareti di cristallo, pitture materiche, resina e carta da parati che riprende un caldo foliage. Il locale si articola su due livelli, per un totale di 160 metri quadrati e 60 coperti, due i forni per le pizze e bancone da lavoro a vista.

Tradizione e contemporaneità si esprimono anche nel menu delle pizze: la carta è un omaggio al quartiere e ai suoi monumenti più famosi, ma anche più dimenticati. La meravigliosa Chiesa gotica di Sant'Eligio e le torri aragonesi di via Marina suggeriscono i nomi delle pizze di **Ciro Tutino**, e anche al capo popolo Masaniello è intitolata una pizza. Storia e sapori napoletani scrivono la carta delle pizze dove, per la stagione, trionfano peperoncini verdi, zucchini e fiorilli, melanzane, tonno e alici di Cetara. La pizza "Nerano ma non troppo" è una trasposizione della celebre "pastra alla Nerano", ma con un guizzo di creatività unico: l'aggiunta di fiori di zucca e il profumo di polvere di arancia. La classica parmigiana di melanzane è servita sulla pizza "Stracciata" e poi arricchita dal gusto fresco di cubetti di formaggio primo sale. Alla Chiesa di Sant'Eligio Maggiore, poco distante dalla pizzeria, è dedicata una pizza a base di peperoncini verdi saltati in padella con pomodorini, provola, salsiccia a punta di coltello e caciocavallo Moscione aggiunto dopo la cottura. Alle due torri aragonesi, che facevano parte della cinta muraria del Castello del Carmine, Torre Brava e Torre Spinella, punto d'accesso alla prigione per i condannati a morte dove è stata reclusa la rivoluzionaria **Eleonora Pimentel de Fonseca** nel 1799, sono dedicati due battilocchi, l'antica pizza fritta ripiena: Torre Brava rivela un ripieno di baccalà, pomodori, olive, capperi, aglio e prezzemolo; Torre Spinella zucchini, stracciata di vaccino, bottarga di tonno rosso e nocciole.

La ricerca tra gusto e recupero di antiche ricette investe anche gli antipasti: il classico arancino è sostituito da una versione ispirata alla zuppa di cozze del **Giovedì Santo**, con acqua di mare, pomodoro San Marzano, un ripieno di cozze e la panatura dorata realizzata con polvere di fresella. 



#### Bro Pizzeria

piazza Mercato 222/B  
 80142 Napoli  
 tel. +39 334.7640532  
[www.bropizzeria.it](http://www.bropizzeria.it)

